

Titre à Finalité Professionnelle **COMMIS(SE) DE CUISINE**

Une formation modulaire pour adapter chaque parcours de formation aux profils des participants



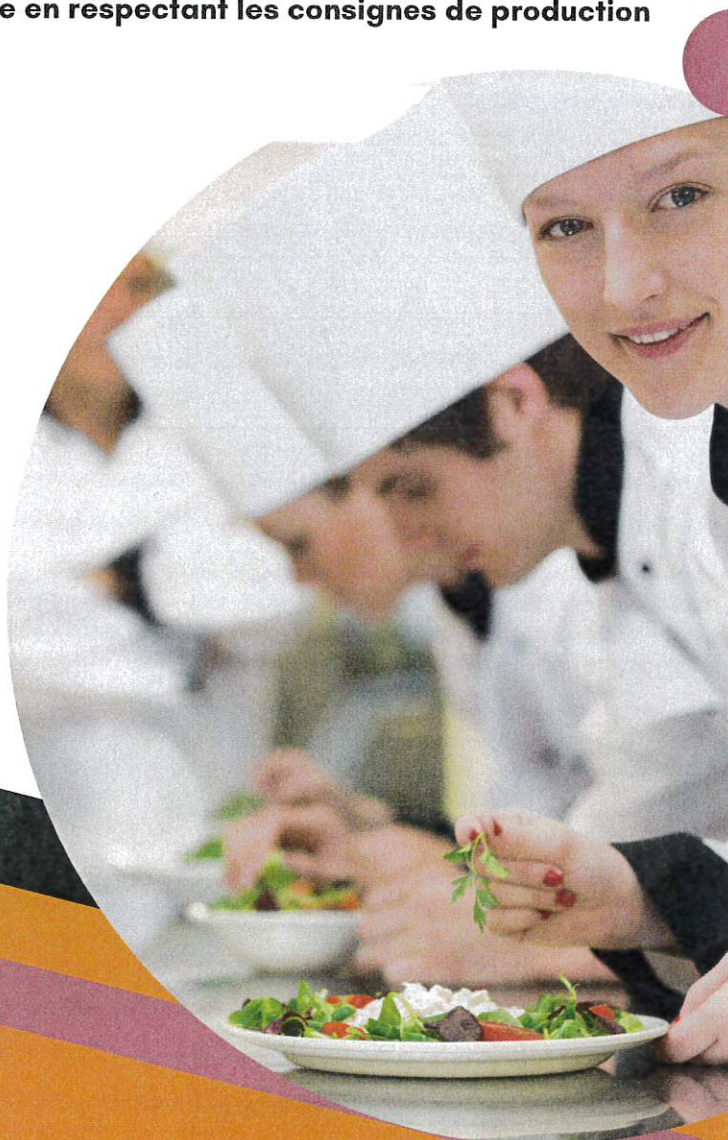
BLOCS DE COMPÉTENCES LIÉS AU MÉTIER DE COMMIS DE CUISINE

- Préparer son poste de travail et son activité au sein d'une cuisine
- Réaliser des préparations culinaires de base en respectant les consignes de production
- Réceptionner et stocker des marchandises



MODULES COMPLÉMENTAIRES

- Le Développement durable
- La citoyenneté
- Les Soft-Skills
- Utiliser un équipement informatique
- Utiliser les services de l'Internet
- Communiquer et échanger sur Internet



OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Collaboration au sein d'un collectif de travail en adoptant une posture professionnelle et une communication adaptée tout en veillant aux règles de sûreté au travail
- Préparation du poste de travail selon les consignes de production et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et de sécurité au travail
- Réalisation des préparations culinaires de base salées et sucrées selon les procédures et techniques en vigueur et selon les consignes de production
- Réalisation des productions culinaires en respectant le cadre de production attendu et en appliquant les règles d'hygiène et sécurité sanitaire
- Réception des produits et participation à l'approvisionnement des marchandises à partir des documents administratifs et en réalisant le suivi des mouvements de stocks
- Rangement des produits en tenant compte de méthode de stockage et en respectant les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité au travail

PRÉREQUIS

Pour chaque statut, des prérequis sont nécessaires :

- **Apprenti** : être âgé de 18 à moins de 30 ans. Pas de limite d'âge pour les apprentis en situation de handicap.
- **Contrat de professionnalisation** : être âgé de 18 à 25 ans (des possibilités existent pour les plus de 26 ans).
- **Demandeur d'emploi** : sans condition d'âge (parcours individualisé).
- **Publics concernés** : peu ou pas qualifiés, souhaitant réactualiser leurs compétences professionnelles ou changer de secteur.
- **Conditions** : Avoir validé son projet professionnel de Serveur en Restauration
- **Prédispositions** : goût réel pour les métiers de l'Hôtellerie restauration, être organisé, sens du contact, souhait de travailler en équipe, créativité et bonne résistance physique.

MODALITÉS D'ORGANISATION

DURÉE : 406 heures en Centre de formation sur 1 année

RÉSULTATS ATTENDUS

**Titre à Finalité Professionnelle
COMMIS(SE) DE CUISINE**
validé par la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi de l'Industrie Hôtelière

LE SUIVI PERSONNALISÉ

Un accompagnement individuel est réalisé par un formateur référent unique tout au long de la formation, pour suivre et réajuster le parcours de formation aux besoins de la personne.

Un positionnement préalable effectué en amont, ainsi qu'un entretien individuel avec le formateur référent permettent d'analyser le parcours antérieur et les acquis de la personne, d'échanger sur les objectifs de la formation et de proposer un parcours de formation individualisé.

LIEUX & CONTACTS :

TOULOUSE (31) :

- 05 62 14 14 78
- Julie PUYET : juliesoukra@catalyse.fr

SÉMÉAC (65) :

- 05 62 45 34 93
- Patricia ARTIGUES : patriciaartigues@catalyse.fr

PAU (64) :

- 05 59 27 55 40
- DA COSTA Christophe : secretariatpau@catalyse.fr

